

**Crêpes au saumon fumé et à la chantilly salée**  
Recette d'Émilie Morin et Edwine Veniat, restaurant Petite Maison

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes + 12 heures de repos + 30 minutes

**Ingrédients**

**Pâte à crêpes (donne environ 4 crêpes)**

1 lb (450 g) de farine de sarrasin

450 ml d'eau

**Vinaigrette**

1½ tasse (375 ml) d'huile végétale (canola ou olive)

½ tasse (125 ml) de vinaigre de vin rouge

4 c. à thé (20 ml) de moutarde de Dijon

Sel, poivre et ail au goût

**Chantilly salée**

1 tasse (250 ml) de crème à 35 % de matières grasses

5 c. à soupe (75 ml) de jus de citron sans pulpe

1 poignée de ciboulette fraîche ciselée

Sel et poivre au goût

**Crêpes**

1 lb (250 g) de saumon fumé coupé en tranches fines

1 concombre coupé en tranches fines

2 oignons verts coupés en petits morceaux

4 c. à soupe (60 ml) de beurre, de saindoux ou d'huile végétale

**Préparation**

**Pâte à crêpes**

1. Mélanger délicatement à la main la farine de sarrasin et l'eau dans un grand saladier.
2. Une fois que le mélange est homogène, froisser la pâte à la main afin de l'aider à devenir plus compacte, et ajouter une pincée de sel.
3. Lorsque la pâte a un peu gonflé, la taper sur les bords du saladier pour qu'elle s'aère et gonfle harmonieusement.
4. Laisser reposer toute la nuit (10 à 12 heures), puis ajouter de l'eau le lendemain pour lui donner la texture voulue pour faire les crêpes.

**Vinaigrette et chantilly salée**

5. Mélanger dans un grand bol la moutarde et le vinaigre de vin rouge. Ajouter au goût du sel, du poivre et de l'ail émincé.
6. Verser l'huile en filet sur le mélange tout en remuant au fouet ou à la fourchette. Continuer jusqu'à ce que l'huile et le vinaigre soient mélangés de façon homogène. Réserver au frais.
7. Verser dans un saladier la crème et la battre au batteur électrique ou au fouet à main jusqu'à ce qu'elle forme une chantilly très ferme. Pour s'en assurer, retourner le saladier à l'envers, la chantilly ne devrait pas bouger.
8. Ajouter à la chantilly le jus de citron, la ciboulette ciselée, du sel et du poivre au goût. Mélanger très délicatement les ingrédients avec une maryse pour que la chantilly demeure ferme.
9. Réserver au frais la chantilly salée, soit dans le même saladier, soit dans une poche à douille équipée d'un embout pour la décoration.

**Crêpe au saumon**

10. Sur une crêpière ou dans une poêle (à feu vif) légèrement beurrée, verser une louche de pâte, en faisant en sorte de former un disque régulier.
11. Tandis que la crêpe cuit, étaler un peu de beurre fondu sur son pourtour extérieur. Tailler la crêpe de manière triangulaire en réalisant, avec une spatule, 2 lignes au tiers droit et gauche de la crêpe, puis en pliant les tiers vers le centre.
12. Disposer sur la crêpe  $\frac{1}{4}$  des petites tranches de saumon et de concombre, et disperser le  $\frac{1}{4}$  des oignons verts. Laisser chauffer encore 1 minute.
13. Transférer la crêpe farcie chaude sur une assiette ou sur une petite planche en bois. Finir la présentation en versant sur les tranches de concombre quelques gouttes de vinaigrette, puis l'équivalent de 1 c. à soupe de chantilly salée aux trois coins de la crêpe. Saler et poivrer au goût.
14. Répéter l'opération des points 10 à 13 avec les trois crêpes restantes, puis servir immédiatement.